20258-16

Dualit Classic brauðrist

Verð: 39.950 kr.

Tilboðsverð: 35.556 kr.



Dualit brauðristin á rætur sínar að rekja allt aftur til ársins 1952 þegar Max Gort-Barten, stofnandi hins sögufræga fyrirtækis, hannaði nýja 6 sneiða brauðrist fyrir stóreldhús og veitingastaði í Bretlandi.

Í dag eru Dualit brauðristar viðurkenndar og rómaðar fyrir einfaldleika sinn og klassískan iðnaðarstíl sem hefur varla breyst í 70 ár. Þær eru allar handsmíðaðar í verksmiðju fyrirtækisins í West Sussex og nafn þess sem setti saman tiltekna brauðrist er grafið í botninn.

Best af öllu er svo auðvitað hið fullkomna ristaða brauð, þökk sé ProHeat® elementinu sem er einstaklega þéttriðið. Brauðið er því nánast jafnristað horn í horn, stökkt að utan og mjúkt að innan.

Handsmíðað á Bretlandi Hver einasta brauðrist frá Dualit er handsmíðuð. Nafn þess sem smíðaði brauðristina er grafið í botninn. **Umhverfisábyrgð** Hægt er að skipta út og laga alla hluti brauðristarinnar sem endist í lífstíð. **Einstök ProHeat® tækni** ProHeat hita element finnast aðeins í brauðristum frá Dualit. Tryggir jafna og góða ristun.

- 1200 wött
- 2 sneiðar
- Handsmíðað
- Fágað stál
- ProHeat® element
- 28 mm brauðop
- Hentar fyrir stóreldhús
- Ristar allt að 65 sneiðar á klukkustund
- Mekaníska tímastillir
- Handvirkur lifti búnaður
- Affrysting
- High Lift - fjarlægðu brauðið án þess að eiga á hættu að brenna fingurnar
- Mylsnubakki
- Non-slip fætur
- Hægt að fá samlokugrind aukalega*
- Hæð 22 cm
- Breidd 26 cm
- Dýpt 21 cm

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is

www.rafha.is